

Pressemelding

Mars 2011

Mange små søte saker til påskebufféen

Det flotte med en buffé i påsken er alle de glade påskefargene, tulipaner, og selvfølgelig – alt det gode og lekre som serveres på buffébordet.

Når påskemåltidet nærmer seg slutten, avslutt med en fargerik finale ved å dekke bordet med mange, deilige små desserter. I stedet for å ha bare én dessert – lag små, søte påsekaker, puddinger og minidesserter. Da kan både barn og voksne velge sin egen lille favoritt.

Lag dessert- og kakekreasjoner i alle mulige varianter hva gjelder form, farge og smak, frist dine gjester med både en og to desserter. Pynt dem med frukt i ulike farger – oransje fersken og røde bringebær, eller med små sjokoladeegg og fargerike påskeegg. La hver lille dessert være unik og full av påskens gode smaker, som mandel, marengs, sitron, karamell og sjokoladetrøffel.

Selvfølgelig kan du også plassere en klassisk, festlig påsekake på buffébordet. Familie og venner vil finne en utfordring i å velge.

Oppskriftsforslag:

Påskeformer ca. 12 stk
Syltetøykammer med rik smak av mandel.

Deig:

250 g hvetemel
1 ¼ dl Dansukker Sukker
1 ss Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
1 krm salt
125 g smør eller margarin, i terninger
2 eggeplommer
1 ss kaldt vann

Fyll:

3 eggehviter
1 krm salt
½ dl Dansukker Sukker
125 g smør eller margarin, romtemperert
100 g malte mandler uten skall
1 ¼ dl hvetemel
1 dl syltetøy, valgfri type

Pynt:

Dansukker Melis, påkegodteri



Smør 12 sandkakeformer, briocheformer eller andre riflede former. Bland mel, sukker, vaniljesukker, salt og smør/margarin i en bolle, og smuldre til det er finfordelt. Tilsett eggeplommer og vann, og arbeid sammen til en deig. Legg deigen i en plastpose, og la den hvile i kjøleskapet i ca. 30 minutter.

Fyll: Visp eggehviter og salt stivt. Tilsett deretter sukkeret under visping. Arbeid inn smøret og deretter mandler og hvetemel. Trykk ut deigen i formene. Legg en knapp spiseskje syltetøy i hver form. Fyll deretter formene med mandelrøren. Stek midt i ovnen ved 175 °C (varmluft 150 °C) i ca. 30 minutter. Legg en bit påskegodteri på hver kake. Sikt melis over kakene før servering.

Påsekaker 8 stk

Fruktige godsaker i spennende form.

4 egg
1 krm salt
 $\frac{3}{4}$ dl Dansukker Sukker
2 ss Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

$\frac{3}{4}$ dl hvetemel
1 ss potetmel
1 ts bakepulver
50 g mandelspon

Fyll:

8 halve ferskener
3 dl kremfløte
2 ss Dansukker Vaniljesukker Fairtrade

Pynt:

Dansukker Melis



Tegn åtte ringer, 12 cm i diameter, på bakepapir. Kle ett eller flere rør, for eksempel papirhylser, med folie. Skill eggene. Visp hvitene stive sammen med saltet. Tilsett deretter sukker og vaniljesukker under visping. Visp inn eggeplommene. Bland sammen hvetemel, potetmel og bakepulver, og vend det ned i røren.

Fordel røren i sirklene, og strø på mandelspon. Stek midt i ovnen ved 200 °C i ca. 8 minutter, varmluft anbefales ikke. Løsne kakene fra papiret umiddelbart, og legg dem over de foliekleddede hylsene. Avkjøles på hylsen. Visp fløten stiv sammen med vaniljesukkeret. Skjær ferskenene i båter. Sprut krem på kakene, og legg deretter på ferskenene. Sikt over melis, og server umiddelbart.

Påskebrulée 4 stk

Med appelsinsmak og påske-trøffelegg.

2 dl crème fraîche
1 dl kremfløte

Revet skall av 1 økologisk appelsin
1 ½ dl Dansukker Demererasukker
3 eggeplommer
1 egg
Smør til formene
Dansukker Demererasukker til formene

Sjokoladeegg:

1 dl crème fraîche
1 liten eggeplomme
100 g mørk sjokolade
15 g usaltet smør, romtemperert
2 ss Fairtrade Vaniljesukker Fairtrade
Dansukker Demererasukker



Bland crème fraîche, fløte, appelsinskall og sukker i en kasserolle, og kok opp. Avkjøl. Sett inn en langpanne med vann i ovnen, og sett den på 125 °C. Rør inn eggeplommer og egg i den avkjølte melkeblandingen. Sil blandingen, og fordel den i smurte og demererasukker strødde porsjonsformer. Sett formene i vannbadet, og bak dem i ca. 1 ½ time. Avkjøl.

Sjokoladeegg: Gi crème fraîche en oppkok. Ha eggeplommen i en bolle, og hell over den varme crème fraîche. Hakk sjokoladen i små biter, og ha dem i bollen. Rør til sjokoladen har smeltet. Tilsett smør og vaniljesukker. Sett denne trøffelmassen i kjøleskap.

Strø demererasukker på puddingene, sett formene i ovnen med grillelementet på, og grill dem i ca. 5 minutter til sukkeret er karamellisert. Avkjøl. Form egg av trøffelen, og legg oppå hver pudding.

For inspirasjon og flere påskeoppskrifter gå inn på www.dansukker.no

Produktbilder: Høyoppløselige bilder kan hentes på vår presseside: www.dansukker.no

For mer informasjon kontakt: Jeanette Nordenhem, Product Marketing Manager, Nordic Sugar jeanette.nordenhem@nordicsugar.com